Hamilton Beach®

Roaster Oven

READ BEFORE USE

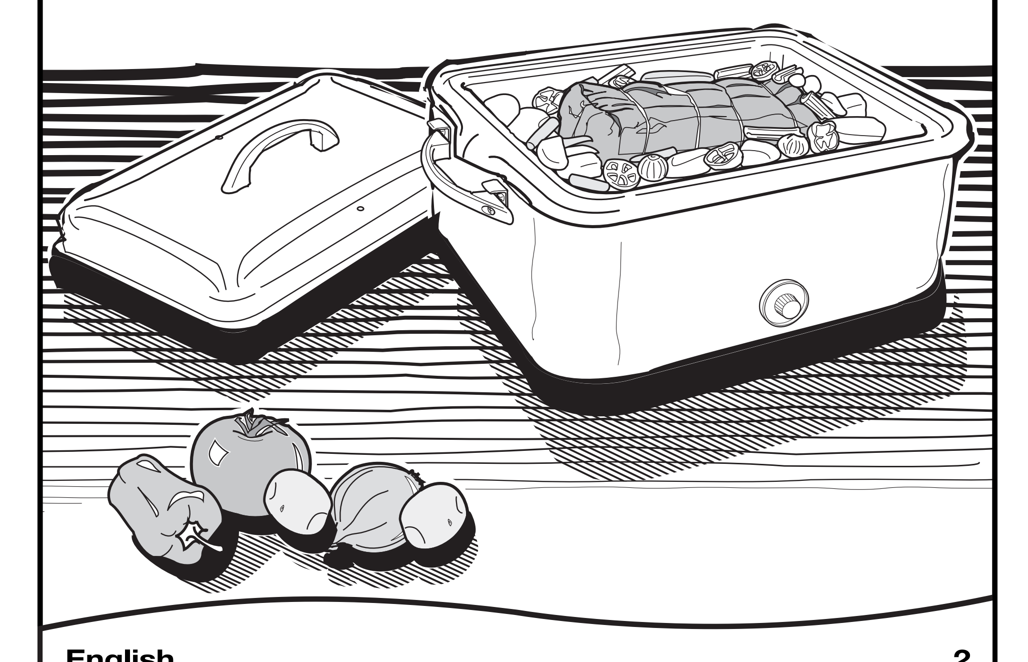
Rôtissoire

LIRE AVANT UTILISATION

Horno Asador

LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



840158201

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Use oven mitts to remove the Insert Pan or Rack from the roaster oven, or to remove a baking pan or cooked food from the insert pan.
4. To protect against electrical shock do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. To disconnect, turn any control to "Off" and then remove plug from wall outlet.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Steam escaping from under lid is hot and can burn.
15. Do not use without the insert pan specifically designed for this model.
16. Do not use appliance to melt wax or any other nonfood use.
17. Do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes and the like to touch any part of the roaster oven while it is in operation.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

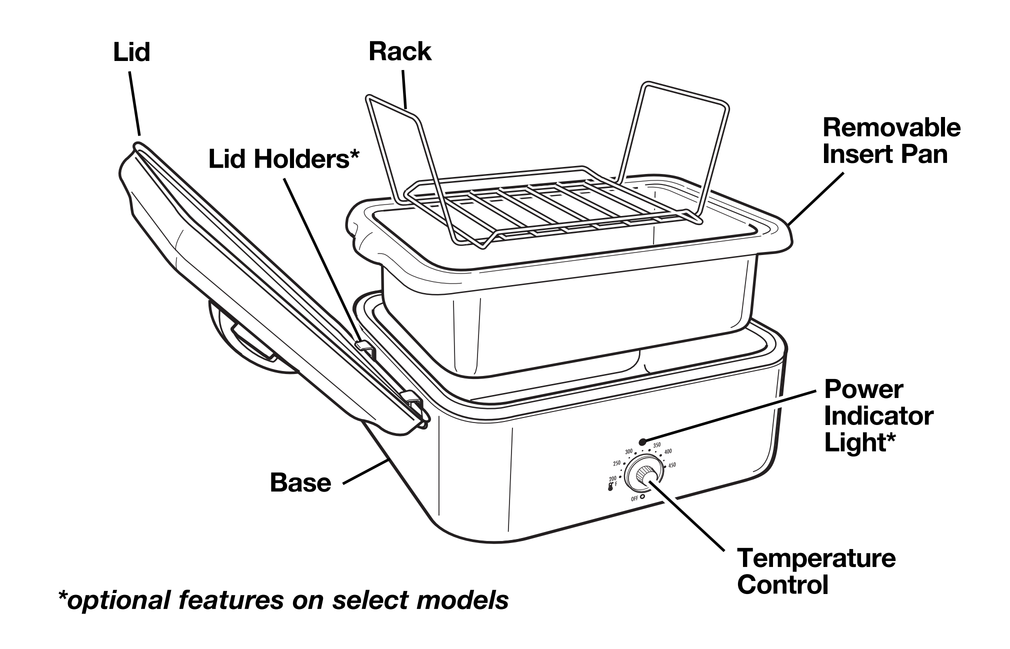
This roaster oven is not intended for commercial, professional, or industrial-type usage. This roaster oven is designed only for cooking food. It should not be used for heating nonfood products such as melting wax. This appliance is designed, built, and intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts & Features

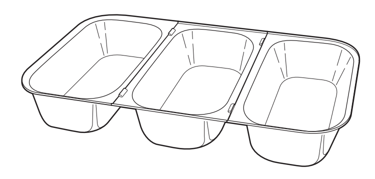
IMPORTANT! PLEASE READ THIS BOOK! THE ROASTER OVEN COOKS SOME FOODS FASTER THAN A CONVENTIONAL OVEN.



optional features on select models

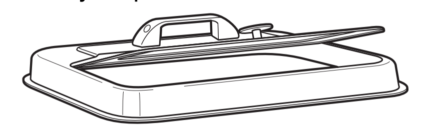
Optional Accessories (on select models only)

Buffet Pans



Buffet Lid

(If your model comes with a buffet lid, it is the only lid provided with that model.)



Turn Your Roaster Oven into a Buffet Warmer/Server

Buffet Pans

- 3 serving pans keep food warm
- 2-quart (2 L) capacity each
- Enamel-coated, dishwasher-safe
- Compact storage

Buffet Lid

- Provides easy access to food when basting or serving

To order in the U.S.: Call 1-800-455-7213

To order in Canada: Call 1-800-267-2826

Tips for Using Your Roaster Oven

BEFORE FIRST USE: Wash the insert pan, rack, and lid before using. During the first use of the roaster oven, some smoke and odor may be noticed. The smoke and odor should not occur after this first heating of the oven.

- Before baking or roasting in the roaster oven, make sure the pan or dish you plan to use will fit by placing it in the insert pan. Most heat-resistant glass casserole dishes fit in the roaster oven.
- The insert pan must always be used when cooking in the roaster oven (except when using buffet pans). If cooking large quantities of soups or stews, the insert pan may be used as the cooking pan in the roaster base. It may also be used as a large roasting pan in the roaster base.
- Do not use the insert pan as a baking pan or casserole dish for cakes, breads, or casseroles. A separate pan must be placed in the insert pan when cooking these foods.
- Baking pans and casserole dishes should be placed on the rack for best heat circulation. If necessary, the rack can be removed to fit a large roasting pan or two casseroles in roaster oven.
- Foil oven roasting bags can be used in the roaster oven. We do not recommend using plastic oven roasting bags in the roaster oven.
- Do not remove the lid of the roaster oven unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.
- Unless otherwise instructed, preheat roaster oven for 15 minutes to the temperature stated in recipes.
- If a recipe calls for the use of a baking pan or dish, take the rack out of the roaster oven. Preheat oven to desired temperature. Then place pan on the rack and then place both into the roaster oven. Bake as instructed in recipe. The rack makes it easier to place or remove pans or dishes in the hot roaster oven.

NOTE: To use the buffet pans (on select models) for serving, all recipes must be cooked in the roaster oven, then placed in the buffet pans to keep warm and serve.

Pan Sizes!

Following are pan sizes which will fit in the roaster oven:

- One 9- x 13-inch (23 x 33 cm) baking or 10- x 14-inch (25 x 36 cm) roasting pan
- Two 9- x 5-inch (23 x 13 cm) or 8- x 4-inch (20 x 10 cm) loaf pans
- One tube or bundt pan

Using Your Roaster Oven

⚠ WARNING **Burn Hazard.** Escaping steam may cause burns. Use oven mitts to protect hands when removing insert pan, rack, baking pan, or cooked food.

1. Make sure temperature control is turned to OFF. Plug cord into 120-volt AC outlet.
2. Remove rack. Leave insert pan in roaster oven.
3. Set temperature control to desired setting and let preheat 15 minutes with lid on.
4. Place food to be cooked in a pan on the rack (or directly in the insert pan). Then place rack in oven and replace the lid.
5. When finished cooking, remove lid. Wearing oven mitts, remove food by using the rack.
6. Turn temperature control to OFF and unplug roaster oven.

NOTE: The insert pan should always be placed in the roaster base when cooking (except when using buffet pans).

Using Your Roaster Oven Buffet Lid

(optional feature on select models)

The buffet lid is designed to provide easy access to food when basting or serving.

1. Rotate the buffet lid knob clockwise to unlock and lift up on the handle to open.
2. Rotate the buffet lid knob counter-clockwise to lock the access door on the lid.

NOTE: Always ensure the access door is in the locked position on the lid before lifting the entire lid. Locking the access door will prevent it from opening against your hand or arm when lifting the entire lid.

To Use Your Roaster Oven Buffet Pans

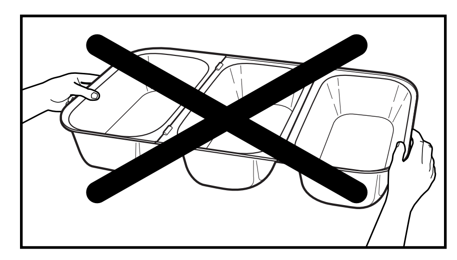
(on select models – or see purchase information on page 3)

⚠ WARNING **Burn Hazard.** Escaping steam may cause burns. Use oven mitts to protect hands when removing insert pan, rack, baking pan, or cooked food. Buffet pans are hot. Handle carefully.

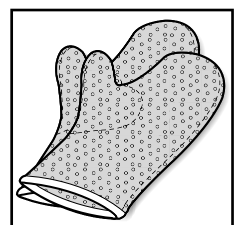
1. Wash all pans with warm, soapy water.
2. Remove the roaster oven's insert pan from the oven base (if present). Fill the roaster oven base with 2 gallons (8 L) of water.
3. Spray inside the buffet pans with a nonstick cooking spray before each use. Place the empty buffet pans on base edge. Ensure that pans are secure. The pans should not float.
4. Cover with roaster oven lid and plug roaster oven into outlet. Preheat on 350ºF (180ºC) for 30 minutes or until water is very hot.
5. Uncover and carefully place hot, cooked food in buffet pans.
6. Cover and reduce heat setting to 200ºF (90ºC) to keep foods warm. Adjust temperature as needed.
7. Stir food occasionally and keep food covered to maintain temperature.
8. Carefully add more hot water if necessary.

NOTES:

- Do not attempt to carry the three roaster oven buffet pans while they are interlocked.



- Do not carry the roaster oven buffet pans without oven mitts.



Tips for Best Results

CAUTION: Please see the Roasting Chart for cooking guidelines.

Visit www.foodsafety.org for more information on safe internal cooking temperatures.

- All buffet pans must be in place when using the roaster oven buffet pans.
- Only use buffet pans to keep cooked foods warm.
- Buffet pans must not be used on a cooktop or in a microwave oven. Buffet pans may be used in a conventional oven.
- When filling buffet pans with foods that may stick, spray the inside of the buffet pans with nonstick cooking spray.
- If food is too dry, add broth or juice to help keep food moist while warming.

Roasting Meats and Poultry

- We recommend the use of a meat thermometer to ensure perfectly cooked roasts and poultry every time. If using a meat thermometer, the meat or poultry should be removed from the roaster oven when the thermometer reading is 5 to 10 degrees below the desired temperature. The internal temperature will continue to rise after the meat has been removed from the roaster oven.
- The roaster oven cooks turkeys in less time than conventional ovens. A 14- to 18-pound (6.3–8.2 kg) unstuffed turkey will cook in approximately 2½ hours. **A turkey cooked in the roaster oven is moist and juicy, but does not brown.**
- The Roasting Chart lists cooking times for tender cuts of meat that are usually dry-roasted. These roasts are from the rib or sirloin area. To tenderize cuts from the leg (ham) or shoulder/chuck area, cook in liquid for a longer period of time.
- Times indicated are approximate and should be used only as a general guideline. Individual cuts of meat and personal preference may dictate longer or shorter roasting times.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth. Visit foodsafety.gov for more information.

Roasting Chart

NOTE: Roasting chart is for reference only. Follow package directions or USDA recommendations. Visit www.foodsafety.org for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	WT. LBS WT. KGS	MEAT THERM.	COOK TIME (18 qt./325°F) (18 L/160ºC)	COOK TIME (22 qt./325°F) (22 L/160ºC)
Whole Turkey	14–18 lbs 6.3–8.2 kgs	165°F/74ºC	2 to 3 hours	2 to 3 hours
Whole Turkey	19–24 8.6–10.9	165°F/74ºC	N/A	2 to 3 hours
Turkey Breast	5–7 2.3–3.2	165°F/74ºC	1½ hours	1½ hours
Roasting Chicken	6–8 2.7–3.6	165°F/74ºC	1 to 1½ hours	1 to 1½ hours
Beef Roast	5–7 2.3–3.2	145°F/63ºC (med.)	2½ hours	2½ hours
Fresh Pork Roast	5–7 2.3–3.2	145°F/63ºC (med.)	2 hours	2 hours
Picnic Shoulder Ham (Fully Cooked)	7–10 3.2–4.5	155°F/68ºC	2 to 3 hours	2 to 3 hours
Whole Ham (Fully Cooked)	15–18 6.8–8.2	155°F/68ºC	2 to 3 hours	2 to 3 hours

NOTE: Large turkeys with very tall or deep chest cavities might have difficulty fitting under the buffet lid.

Baking

The roaster oven can bake your favorite cakes, pies, breads, or casseroles like a conventional oven. Pans and dishes should be placed on the rack for best heat circulation. Using the rack is also recommended for convenience in removing hot dishes and pans from the roaster oven.

Do not remove the lid of the roaster oven unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.

Steaming

Preheat roaster oven to 450ºF (230ºC). To steam in the roaster oven, you will need a metal colander. Place rack in the insert pan. Place insert pan in roaster oven. Pour 1 quart (1 L) boiling water into the insert pan. Place food to be steamed in the colander and place colander in insert pan. Cover and steam according to the following times or until desired doneness.

ITEM TO STEAM	AMOUNT OF TIME
2 cauliflower heads, cut up	10 minutes
2 bunches of broccoli, cut up	10 minutes
2 pounds (907 g) shrimp	10 minutes

Warming Rolls and Biscuits

Preheat roaster oven to 250ºF (120ºC). You will need two small ovenproof containers to hold water. Emptied and washed food cans are perfect. Fill the cans two-thirds full with hot water and place in opposite corners of the insert pan.

Stack rolls, biscuits, or pancakes in insert pan. Do not let them touch sides of pan. Cover and keep warm up to one hour.

Quantity Cooking

The insert pan may be used as a large cooking utensil when cooking or heating large quantities. It may be used to simmer sauces, soups, or stews, or simply to heat or warm large quantities. When cooking or heating soups or stews in the roaster oven, stir occasionally for quicker, even heating.

For example, set the temperature control at 400°F (200ºC) and the roaster oven will warm vegetable beef soup from refrigerated temperature to serving temperature in about two hours.
To cook soups, stews, or sauces, set the temperature control on 225°F (110ºC) and allow 4 to 8 hours to simmer, depending on recipe.

Cleaning

How to Clean Your Roaster Oven

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid. Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

1. Turn temperature control to OFF. Unplug roaster oven from outlet and let cool.

2. Wash cover, rack, and insert pan in hot, soapy water. To remove burned-on food, let soak and then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in hot water; then dry.

3. Wipe the inside of the roaster base with a damp cloth.

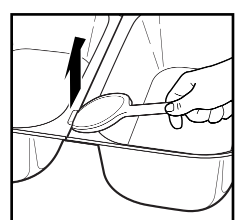
4. Wipe the outside of the roaster oven with a damp, soapy cloth; then dry.

NOTE: Discoloration of the lid may occur if washed in the dishwasher.

How to Clean Your Buffet Pans (on select models)

1. Allow the roaster oven buffet pans to cool completely before cleaning.

2. To aid removal of buffet pans from base, insert the edge of a wooden spoon under the raised lip of either end of the pan.



3. Wash the buffet pans in hot, soapy water. Rinse and dry completely. Buffet pans may also be washed in a dishwasher.

NOTE: Nonabrasive cleaners and nylon plastic scrub pads may be used if needed.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le plat amovible ou la grille de la rôtissoire ; ou pour sortir un moule à gâteau ou des aliments cuits du contenant intérieur.
4. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base de la rôtissoire, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
5. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces et avant un nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Pour déconnecter, tourner la commande de température sur « Off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
13. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. La vapeur s'échappant de dessous le couvercle est chaude et peut causer des brûlures.
15. Ne pas utiliser sans le plat amovible conçu spécialement pour ce modèle.
16. Ne pas utiliser cet appareil pour faire fondre de la cire ou pour tout autre usage non alimentaire.
17. Veiller à ce que les matériaux inflammables tels que les rideaux, tentures, murs, armoires, dosserets, etc. ne touchent aucune partie de la rôtissoire durant son utilisation.
18. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

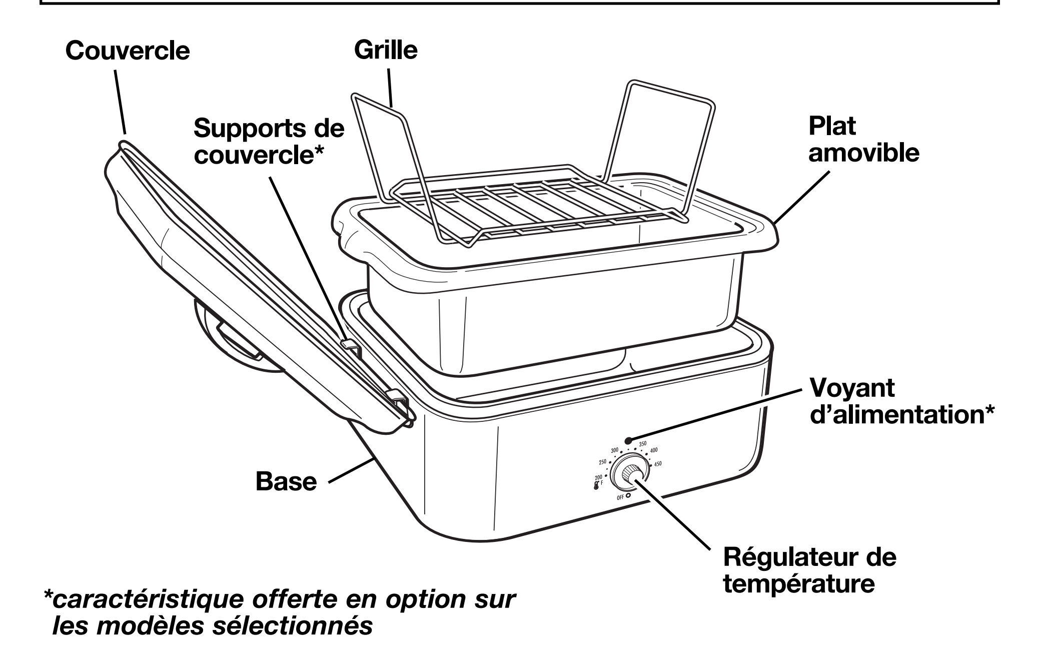
Cette rôtissoire n'est pas destinée à un usage commercial, professionnel ou industriel. Elle est conçue uniquement pour la cuisson d'aliments. Elle ne doit pas être utilisée pour chauffer des produits non alimentaires, comme faire fondre de la cire. Cet appareil est conçu, fabriqué et destiné à l'usage ménager seulement.

AVERTISSEMENT ! Danger d'électrocution : Cet appareil électoménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon d'alimentation utilisée pour cet appareil a été choisie pour réduire le danger de s'emmêler, ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge approuvée. La notation électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à la notation de la mijoteuse. Vous devez faire attention de placer la rallonge de manière à ce qu'elle ne dépasse pas trop du comptoir ou du haut de la table, où elle peut être tirée par des enfants ou bien elle peut faire trébucher.

Pièces et caractéristiques

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE CE LIVRET ! LA RÔTISSOIRE CUIT CERTAINS ALIMENTS PLUS RAPIDEMENT QU'UN FOUR CONVENTIONNEL.

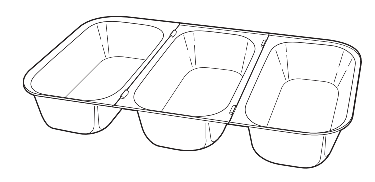


caractéristique offerte en option sur les modèles sélectionnés

Accessoires en option

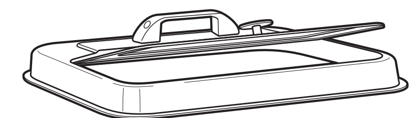
(sur les modèles sélectionnés seulement)

Bacs de buffet



Couvercle du buffet

(Si votre modèle est doté d'un couvercle de buffet, ce couvercle est le seul fourni avec ce modèle.)



Transformer votre rôtissoire en buffet chaud ou service de buffet

Bacs de buffet

- 3 bacs de service pour garder les aliments au chaud
- Capacité de 2 L (2 pintes) chaque
- Enduit émaillé, lavable au lave-vaisselle
- Rangement compact

Couvercle du buffet

- Offre un accès facile aux aliments pour la préparation ou le service

Pour passer une commande aux É.-U. :
Appeler 1-800-455-7213

Pour passer une commande au Canada :
Appeler 1-800-267-2826

Conseils à propos de la rôtissoire

AVANT L'UTILISATION INITIALE : Laver le plat amovible, la grille, et le couvercle. Lors de l'utilisation initiale de la rôtissoire, on remarquera peut-être de la fumée et une odeur. On ne devrait pas percevoir de fumée ou d'odeur après le premier chauffage de la rôtissoire.

- Avant de faire cuire ou de rôtir dans la rôtissoire, s'assurer que le plat que vous prévoyez d'utiliser conviendra en le plaçant dans le plat amovible. La plupart des plats en verre réfractaire conviennent à la rôtissoire.
- Le plat amovible doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire (sauf quand vous utilisez les bacs de buffet). Si l'on prépare de grandes quantités de soupes ou de ragoûts, le plat amovible peut être utilisé comme plat de cuisson dans la base de la rôtissoire. Il peut également servir de grande rôtissoire dans la base.
- Ne pas utiliser le plat amovible comme plat de cuisson au four ou cocotte pour les gâteaux, pains ou mets en sauce. Un plat distinct doit être placé dans le plat amovible lors de la cuisson de ces aliments.
- Les plats pour la cuisson doivent être placés sur la grille pour une circulation maximale de la chaleur. Si nécessaire, la grille peut être retirée pour accommoder un grand plat ou deux plats dans la rôtissoire.
- Les sacs de rôtissage au four en papier d'aluminium peuvent être utilisés dans la rôtissoire. Nous ne recommandons pas d'utiliser des sacs plastique de rôtissage au four dans la rôtissoire.
- Ne pas enlever le couvercle de la rôtissoire inutilement. Enlever le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.
- À moins d'indication contraire, préchauffer la rôtissoire 15 minutes à la température demandée dans les recettes.
- Si la recette nécessite l'utilisation d'une casserole ou d'un moule, enlever la grille de la rôtissoire. Préchauffer à la température désirée. Mettre la casserole ou le moule sur la grille, puis mettre les deux ensemble dans la rôtissoire. Cuire selon les instructions de la recette. La grille permet de mettre et de retirer plus facilement la casserole ou le moule dans la rôtissoire chaude.

NOTE : Pour utiliser les bacs de buffet (sur certains modèles) pour servir, vous devez faire cuire toutes les recettes dans la rotisseuse, puis les mettre dans les bacs de buffet pour les conserver au chaud et les servir.

Dimensions des plats !

Les plats de tailles suivantes conviennent à la rôtissoire :

- Un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm) ou une plaque à rôtir de 10 x 14 po (25 x 36 cm)
- Deux moules à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm) ou 8 x 4 po (20 x 10 cm)
- Un moule long ou en cheminée

Mode d'emploi

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** La vapeur qui s'échappe peut occasionner des brûlures. Utiliser des gants de cuisine pour protéger les mains lors du retrait de la plat amovible, de la grille, de la grille de cuisson ou des aliments cuits.

1. S'assurer que la commande de température est tournée sur OFF. Brancher le cordon dans une prise de 120 V CA.
2. Enlever la grille. Laisser le plat amovible dans la rôtissoire.
3. Régler la température tel que désiré et laisser préchauffer 15 minutes avec le couvercle mis.
4. Placer la nourriture à faire cuire dans une grille (ou directement dans le plat amovible). Placer dans la rôtissoire et remettre en place le couvercle.
5. Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle. Avec des gants de cuisine, sortir prudemment les aliments au moyen de la grille.
6. Tourner la commande de température sur OFF (arrêt), puis débrancher la rôtissoire.

REMARQUE : Le plat amovible doit toujours être placé dans la rôtissoire lors de la cuisson sauf quand vous utilisez les bacs de buffet.

Utilisation de votre couvercle de buffet de rôtissoire

(sur certains modèles)

Le couvercle de buffet était conçu pour fournir un accès facile à la nourriture quand vous disposez la nourriture ou vous servez.

1. Faites tourner le bouton du couvercle de buffet dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et soulevez la poignée pour ouvrir.
2. Faites tourner le bouton du couvercle de buffet pour verrouiller la porte d'accès sur le couvercle.

NOTE : Assurez toujours que la porte d'accès soit en position verrouillée sur le couvercle avant de soulever tout le couvercle. Le verrouillage de la porte d'accès l'empêchera de s'ouvrir contre votre bras ou main quand vous soulevez tout le couvercle.

Utilisation de vos bacs de buffet de rôtissoire

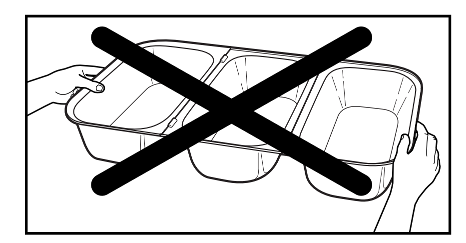
(sur certains modèles – ou voir les renseignements d'achat à la page 15)

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** La vapeur qui s'échappe peut occasionner des brûlures. Utiliser des gants de cuisine pour protéger les mains lors du retrait de la plat amovible, de la grille, de la grille de cuisson ou des aliments cuits. Les bacs de buffet sont chauds. Manipuler avec soins.

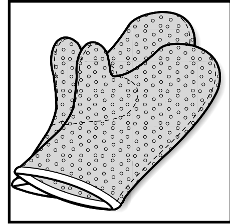
1. Lavez tous les bacs à l'eau savonneuse chaude.
2. Enlevez le bac inséré dans le plat amovible de la rôtissoire du rebord du puits (si présent). Remplissez le rebord du puits de la rôtissoire avec 2 gallons (8 L) de l'eau.
3. Pulvérisez l'intérieur des bacs de buffet avec un aérosol de cuisine anti-adhésif avec chaque utilisation. Placez les bacs de buffet vides sur le rebord du puits. Assurez-vous que les bacs ne tombent pas. Les bacs ne doivent pas flotter.
4. Couvrez avec le couvercle de la rôtissoire et branchez votre rôtissoire dans la prise. Pré-chauffez à une température de 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.
5. Découvrez et placez avec soin les aliments cuits, chauds, dans les bacs de buffet.
6. Couvrez et réduisez la température à 200 °F (90 °C) pour garder les aliments chauds. Réglez la température le cas échéant.
7. Remuez de temps en temps et gardez les aliment couverts pour conserver la bonne température.
8. Ajoutez de l'eau en faisant attention le cas échéant.

NOTES :

- N'essayez jamais de transporter les trois bacs de buffet quand ils sont verrouillés ensemble.



- Ne portez jamais les bacs de buffet de la rôtissoire sans gants de cuisine.



Renseignements pour obtenir de bons résultats

MISE EN GARDE : Voir le chapitre « Tableau de rôtissage » des instructions de cuisson.

Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

- Tous les bacs de buffet doivent être en place quand vous utilisez les bacs de buffet de votre rôtissoire.
- N'utilisez les bacs de buffet que pour conserver chauds les aliments cuits.
- Vous ne devez pas utiliser les bacs de buffet sur une surface de cuisson ou dans un four à micro-ondes. Vous pouvez utiliser les bacs de buffet dans un four conventionnel.
- Quand vous remplissez les bacs de buffet d'aliments qui peuvent coller, pulvérisez l'intérieur des bacs de buffet avec un aérosol de cuisine anti-adhésif.
- Si les aliments sont trop secs, ajoutez du bouillon ou du jus pour aider à les conserver humides quand vous chauffez.

Rôtissage de viandes et volailles

- Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à viande pour assurer une cuisson parfaite des rôtis et de la volaille à chaque fois. Si on utilise un thermomètre à viande, la viande ou la volaille doit être retirée de la rôtissoire lorsque la température indiquée par le thermomètre est de 5 à 10° en-dessous de la température désirée. La température interne continuera de s'élever une fois la viande retirée de la rôtissoire.
- La rôtissoire cuit les dindes en moins de temps que les fours conventionnels. Une dinde non farcie de 14 à 18 livres (6,3–8,1 kg) cuira en environ 2½ heures. **Une dinde cuite dans une rôtissoire est humide et juteuse, mais ne brunit pas.**
- Le « Tableau de rôtissage » donne les durées de cuisson pour les pièces de viande tendres habituellement rôties à sec. Ces rôtis proviennent des côtes ou de la surlonge. Pour attendrir les pièces provenant de la cuisse (jambon) ou de l'épaule/bas de palette, faire cuire dans le liquide pendant une période plus longue.
- Les durées indiquées sont approximatives et ne doivent servir qu'à titre indicatif. Les pièces de viande individuelles et les préférences personnelles peuvent nécessiter des durées de rôtissage plus longues ou plus courtes.
- Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information

Tableau de rôtissage

NOTE : Le tableau de rôtissage est pour la référence seulement. Suivre les directions de packet ou les recommandations de USDA. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

ALIMENT	PDS KGS	TEMP VIANDE	TEMPS DE CUISSON (18 L/160ºC)	TEMPS DE CUISSON (22 L/160ºC)
Dinde entière	6,3–8,2	74 °C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Dinde entière	8,6–10,9	74 °C	N/A	2 à 3 heures
Blanc de dinde	2,3–3,2	74 °C	1½ heures	1½ heures
Poulet à rôtir	2,7–3,6	74 °C	1 à 1½ heures	1 à 1½ heures
Rôti de bœuf	2,3–3,2	63 °C (med)	2½ heures	2½ heures
Rôti de porc frais (entièrement cuit)	2,3–3,2	63 °C (med)	2 heures	2 heures
Jambon pour pique-nique (entièrement cuit)	3,2–4,5	68 °C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Jambon entier	6,8–8,2	68 °C	2 à 3 heures	2 à 3 heures

NOTE : Les grosses dindes qui ont des poitrines très hautes ou très profondes peuvent avoir de la difficulté à tenir sous le couvercle de buffet.

Cuisson au four

La rôtissoire peut cuire vos gâteaux, tartes, pains ou mets en sauce favoris comme un four conventionnel. Les plats doivent être placés sur la grille pour la meilleure circulation de la chaleur. L'utilisation de la grille est aussi recommandée pour la commodité de sortir les plats chauds de la rôtissoire.

Ne pas ôter le couvercle de la rôtissoire inutilement. Ôter le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.

Étuvage

Préchauffer la rôtissoire à 450 ºF (230 ºC). Pour cuire à la vapeur dans la rôtissoire, il vous faudra une passoire de métal. Placer la grille dans le plat amovible. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Verser une pinte (1 L) d'eau bouillante dans le plat amovible. Placer les aliments à faire cuire à la vapeur dans la passoire et placer la passoire dans le plat amovible. Couvrir et cuire à la vapeur pendent les durées ci-dessous ou jusqu'au degré de cuisson désiré.

ALIMENT À FAIRE CUIRE À LA VAPEUR	DURÉE DE CUISSON
2 têtes de choux-fleurs coupées	10 minutes
2 branches de brocoli coupées	10 minutes
2 livres (907 g) de crevettes	10 minutes

Réchauffage de petits pains, biscuits, etc.

Préchauffer la rôtissoire à 250 ºF (120 ºC). Vous aurez besoin de deux petits contenants allant au four pour contenir l'eau. Les boîtes de conserve vides et lavées conviennent parfaitement. Remplir les boîtes aux deux tiers d'eau chaude et les placer dans les coins opposés du plat amovible. Empiler les petits pains, biscuits ou crêpes dans le plat amovible. Ne pas les laisser toucher les côtés du plat. Couvrir et garder au chaud pendant 1 heure.

Cuisson en quantité

La plat amovible peut servir pour la cuisson ou le réchauffage de grandes quantités. Il peut servir pour faire mijoter les sauces, soupes ou ragoûts, ou simplement pour faire chauffer ou réchauffer de grandes quantités. Lors de la cuisson ou de réchauffage de soupes ou de ragoûts dans la rôtissoire, remuer occasionnellement pour un réchauffage plus rapide et uniforme. Par exemple, régler la commande de température sur 400 ºF (200 ºC) et la rôtissoire réchauffera une soupe aux légumes et au boeuf d'une température réfrigérée à une température de service en environ deux heures. Pour faire cuire des soupes, ragoûts ou sauces, régler la commande de température sur 225 ºF (110 ºC) et prévoir 4 à 8 heures de mijotage selon la recette.

Nettoyage de la rôtissoire

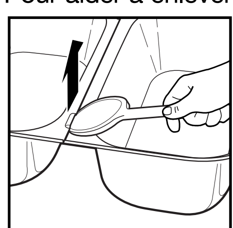
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou l'électrocution.

1. Tourner la commande de température sur OFF (arrêt). Débrancher la rôtissoire de la prise et la laisser refroidir.
2. Laver le couvercle, la grille et le plat amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les aliments brûlés sur la surface, faire tremper, puis frotter avec un tampon de récurage en nylon. Rincer à l'eau chaude, puis sécher.
3. Essuyer l'intérieur de la base de la rôtissoire avec un linge humide.
4. Essuyer l'extérieur de la rôtissoire avec un linge humide savonneux, puis sécher.

NOTE : La décoloration du couvercle peut se produire si lavé dans le lave-vaisselle.

Nettoyage des bacs de buffet (sur certains modèles)

1. Laissez refroidir complètement les bacs de buffet de la rôtissoire avant de les nettoyer.
2. Pour aider à enlever les bacs de buffet du puits, insérez l'extrémité d'une cuiller en bois sous le couvercle soulevé à une extrémité du bac.



3. Lavez les bacs de buffet dans le l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez complètement. Vous pouvez également laver les bacs dans une machine à laver la vaisselle.

   NOTE : Vous pouvez utiliser le cas échéant des nettoyants non abrasifs et des tampons de récurage en matière plastique de nylon.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1-800-851-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
4. Use guantes de cocina para sacar la asadera de inserción o la rejilla del horno asador; o para sacar una asadera o alimentos cocidos de la asadera de inserción.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la base del asador, el cordón ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
6. Es necesario mantener una supervisión estricta cuando aparatos eléctricos sean usados por niños o en presencia de niños.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza, y antes de limpiarlo.
8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
12. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada Off/O y luego saque el enchufe del tomacorriente.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. El vapor que se escapa por debajo de la tapa es caliente y puede causar quemaduras.
16. No lo use sin la bandeja de inserción especialmente diseñada para este modelo.
17. No use el aparato para derretir cera ni para cualquier otra aplicación no relacionada con alimentos.
18. No permita que materiales inflamables como cortinas, colgaduras, paredes, armarios, placas posteriores y otras superficies toquen ninguna parte del horno asador mientras esté funcionando.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra información para la seguridad del consumidor

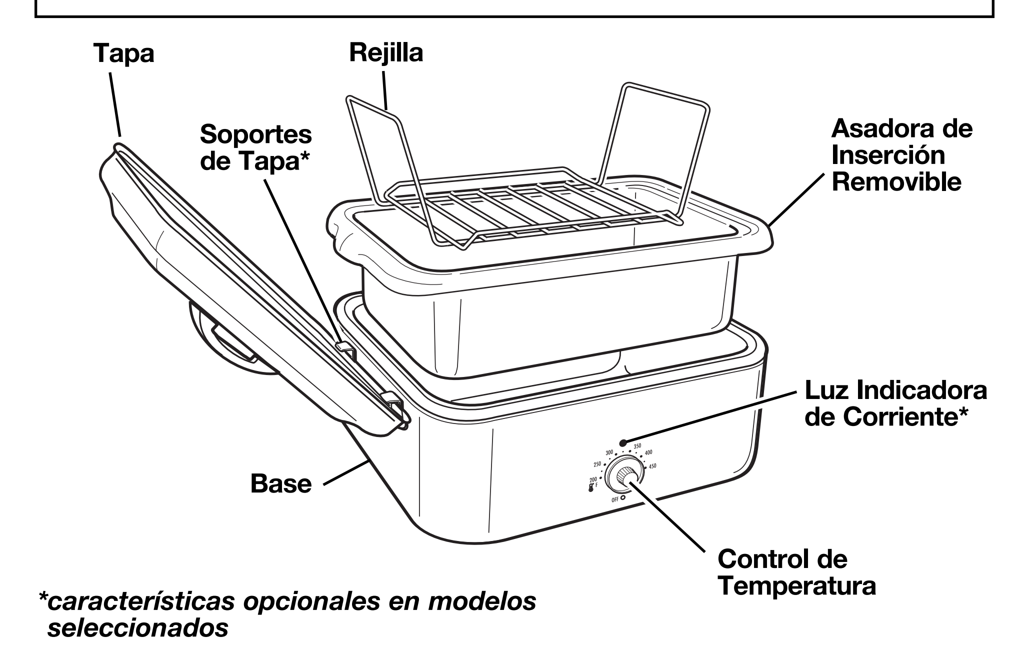
No use este horno asador en aplicaciones de tipo comercial, profesional o industrial. Este horno asador ha sido diseñado solamente para cocinar alimentos. No debe usarse para calentar productos no comestibles, tales como la cera. Este aparato ha sido diseñado y construido para aplicaciones domésticas solamente y debe utilizarse con ese fin.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona, inviértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. Las especificaciones eléctricas nominales del cable de extensión debe ser igual o mayor que la especificaciones nominal de la cafetera. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.

Piezas y características

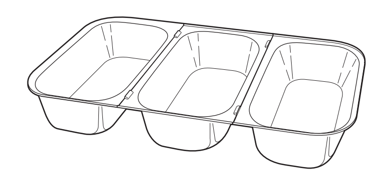
¡ES IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL! EL HORNO ASADOR COCINA ALGUNOS PRODUCTOS CON MÁS RAPIDEZ QUE UN HORNO CONVENCIONAL.



características opcionales en modelos seleccionados

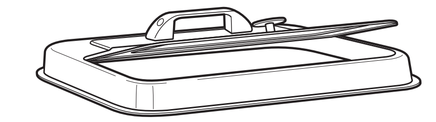
Accesorios Opcionales (en modelos selectos unicamente)

Sartén Buffet



Tapa de Buffet

(Si su modelo viene con tapa de buffet, es la única tapa suministrada con ese modelo.)



Ponga su Horno Tostador a Calentador/Servidor de Buffet

Sartén Buffet

- 3 sartenes de servicio mantienen el alimento caliente
- capacidad de 2 cuartos (2 L) cada un
- Recubrimiento en esmalte, seguro para el lavaplatos
- Almacenaje compacto

Tapa de Buffet

- Provee un acceso fácil al alimento cuando cucharee o sirva

Para pedir en los EE.UU.: Llame al 1-800-455-7213

Para pedir en Canadá: Llame al 1-800-267-2826

Consejos para utilizar su horno asador

Antes del primer uso: Lave la asadera de inserción, la rejilla y la tapa antes de usar. Durante el primer uso del horno asador, es posible que se observe un poco de humo y olor. El humo y el olor no deberán ocurrir después de la primera vez que se caliente el horno.

- Antes de hornear o de asar en el horno asador, coloque la asadera o cacerola que tenga planeado usar en la asadera de inserción para asegurarse de que encaje debidamente. La mayoría de las cacerolas de vidrio resistentes al calor encajan bien en el horno asador.
- Siempre se debe usar la asadera de inserción cuando se cocine en el horno asador (excepto al usar las cacerolas para buffet). Si se cocina una gran cantidad de sopa o guisado, se puede usar la asadera de inserción como asadera común en la base del asador. También se puede usar como asadera grande común en la base del asador.
- No use la asadera de inserción como asadera común o cacerola para pasteles, panes o guisados. Cuando se cocine este tipo de comida, se deberá colocar una asadera separada en la asadera de inserción.
- Las asaderas comunes y cacerolas deben colocarse sobre la rejilla para permitir que el calor circule mejor. Si es necesario, se puede sacar la rejilla para adaptar una asadera más grande o dos cacerolas en el horno asador.
- Se pueden usar bolsas de aluminio para asar en el horno asador. No recomendamos el uso de bolsas de plástico para asar en el horno asador.
- No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Si se quita la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador.
- A menos que se haya indicado lo contrario, precaliente el horno asador durante 15 minutos a la temperatura indicada en las recetas.
- Si la receta indica que se debe usar una asadera o fuente, saque la rejilla del horno. Precaliente el horno a la temperatura deseada. Luego coloque la asadera sobre la rejilla y luego coloque ambos en el horno asador. Hornee según las instrucciones de la receta. La rejilla hace que sea más fácil colocar o sacar las asaderas o las fuentes del horno asador caliente.

NOTA: Para usar las cacerolas para buffet (modelos selectos) para servir, todas las recetas se deben preparar en el horno asador, y luego colocarse en las cacerolas para buffet para mantener caliente y servir.

¡Tamaños de las asaderas!

A continuación indicamos los tamaños de asaderas que encajarán en el horno asador

- Una asadera de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) o una fuente de horno de 10 x 14 pulgadas (25 x 36 cm).
- Dos moldes para pan de 9 x 5 (23 x 13 cm) u 8 x 4 pulgadas (20 x 10 cm)
- Una tortera con tubo o para Bundt

Cómo se usa el horno asador

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemarse.** El vapor que sale puede causar quemaduras. Use guantes para proteger las manos cuando remueva la asadera de inserción, rejilla, asadera de cocinado, o alimento cocido.

1. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición apagada. Enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 voltios CA.
2. Saque la rejilla. Deje la asadera de inserción en el horno asador.
3. Gradúe la temperatura al nivel deseado y deje que se caliente por 15 minutos con la tapa puesta.
4. Coloque la comida que se cocinará en una asadera sobre la rejilla (o directamente en la asadera de inserción). Luego coloque la rejilla en el horno y vuelva a tapar.
5. Cuando termine de cocinar, quite la tapa. Con guantes de cocina, saque la comida usando la rejilla.
6. Coloque el control de temperatura en la posición apagada y desenchufe el horno asador.

NOTA: La asadera de inserción siempre debe estar colocada en la base del asador cuando se esté cocinando excepto al usar las cacerolas para buffet.

Para usar la tapa para buffet del horno asador

(en modelos selectos)

La tapa para buffet fue diseñada para permitir un fácil acceso a los alimentos para rociarlos con jugo o servir.

1. Rote la perilla de la tapa para buffet en el sentido del reloj para desbloquear y levante el mango para abrir.
2. Rote la perilla de la tapa para buffet en el sentido contrario al reloj para bloquear la puerta de acceso en la tapa.

NOTA: Siempre cerciórese de que la puerta de acceso esté en la posición de bloqueo en la tapa antes de levantar la tapa completa. Bloquear la puerta de acceso impedirá que se abra contra su mano o brazo al levantar toda la tapa.

Para usar las cacerolas para buffet del horno asador

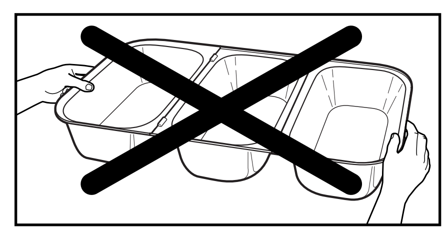
(en modelos selectos - o ver la información sobre la compra en la página 27)

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemarse.** El vapor que sale puede causar quemaduras. Use guantes para proteger las manos cuando remueva la asadera de inserción, rejilla, asadera de cocinado, o alimento cocido. Los sartenes buffet están calientes. Manéjelo con cuidado.

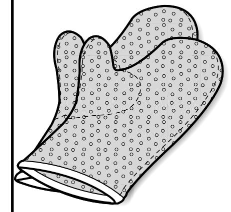
1. Lave todas las cacerolas con agua caliente y jabonosa.
2. Quite la asadera de inserción del horno asador del interior del horno (si está ahí). Llene el interior del horno asador con 2 galones (8 L) de agua.
3. Rocíe el interior de las cacerolas para buffet con un aceite de cocina en aerosol antiadherente antes de cada uso. Coloque las cacerolas para buffet vacías en el borde de la fuente. Verifique que las asaderas estén firmes y que no queden flotando.
4. Cubra con la tapa del horno asador y conecte en el tomacorriente. Precaliente a 350° F (180° C) por 30 minutos o hasta que el agua esté bien caliente.
5. Destape y con cuidado coloque los alimentos calientes cocinados en las cacerolas para buffet.
6. Tape y reduzca la graduación de temperatura a 200° F (90° C) para mantener los alimentos calientes. Ajuste la temperatura según sea necesario.
7. Revuelva los alimentos ocasionalmente y mantenga los alimentos tapados para preservar la temperatura.
8. Con cuidado agregue más agua caliente si es necesario.

NOTAS:

- No intente cargar las tres cacerolas para buffet del horno asador mientras están unidas.



- No cargue las cacerolas para buffet del horno asador sin guantes de cocina.



Consejos para mejores resultados

PRECAUCIÓN: Por favor vea “Tabla de asado” para guía de cocinado.

Visite www.foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

- Todas las cacerolas para buffet deben estar en su lugar al usar las cacerolas para buffet del horno asador.
- Use únicamente las cacerolas para buffet para mantener los alimentos cocinados calientes.
- Las cacerolas para buffet no se deben usar en la estufa u horno microondas. Las cacerolas para buffet se pueden usar en un horno convencional.
- Al llenar las cacerolas para buffet con alimentos que se pueden pegar, rocíe el interior de las cacerolas para buffet con aceite de cocina en aerosol antiadherente.
- Si los alimentos están muy secos, agregue caldo o jugo para mantener los alimentos húmedos mientras calienta.

Cómo asar carnes rojas y de ave

- Recomendamos el uso de un termómetro para carne para que las carnes rojas y de ave siempre estén perfectamente cocidas. Si usa un termómetro para carne, se deberá sacar las carnes rojas o de ave del horno asador cuando el termómetro haya alcanzado una temperatura de 5 a 10 grados inferior a la temperatura deseada. La temperatura interna continuará aumentando después de haber sacado la carne del horno asador.
- El horno asador cocina pavos en menos tiempo que los hornos convencionales. Un pavo sin relleno de 14 a 18 libras (6,3-8,2 kg) de peso se cocinará en aproximadamente 2 horas y media. **Un pavo cocido en el horno asador queda jugoso y no seco, pero no dorado.**
- La "Tabla de asado" indica los tiempos de cocción para cortes tiernos de carne que generalmente se asan en seco. Estos cortes son de la zona de las costillas o del lomo. Para suavizar los cortes de la nalga (jamón) o de la paleta o corte delantero, se deberán cocinar en líquido por un período más largo de tiempo.
- Los tiempos indicados son aproximados y se deben usar solamente como guía general. Los cortes individuales de carne y las preferencias personales dictarán tiempos de asado más largos o más cortos.
- Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria. Para más información, visite foodsafety.gov.

Tabla de asado

NOTA: El tabla de asado es para la referencia sólo. Siga paquete las direcciones o las recomendaciones de USDA. Visite www.foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

ALIMENTO	PESO KGS	CARNE TERM.	TIEMPO DE COCCIÓN (18 L/160°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (22 L/160°C)
Pavo entero	6,3-8,2	74° C	2 a 3 horas	2 a 3 horas
Pavo entero	8,6-10,9	74° C	N/A	2 a 3 horas
Pechuga de pavo	2,3-3,2	74° C	1½ horas	1½ horas
Pavo asado al horno	2,7-3,6	74° C	1 a 1½ horas	1 a 1½ horas
Carne al horno	2,3-3,2	63° C (medio)	2½ horas	2½ horas
Cerdo fresco al horno (completamente cocinado)	2,25-3,15	63° C (medio)	2 horas	2 horas
Jamón de paleta para picnic (completamente cocinado)	3,2-4,5	68° C	2 a 3 horas	2 a 3 horas
Jamón entero	6,8-8,2	68° C	2 a 3 horas	2 a 3 horas

NOTA: Puede resultar difícil colocar pavos grandes de cavidades pectorales altas o profundas debajo de la tapa para buffet.

Para hornear

El horno asador puede hornear sus pasteles, pais, panes o guisados favoritos como un horno convencional. Las asaderas y las fuentes se deben colocar sobre la rejilla para hacer circular mejor el calor. También se recomienda el uso de la rejilla por conveniencia para sacar las fuentes y las asaderas calientes del horno asador. No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Si se quite la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador.

Para cocinar al vapor

Caliente el horno asador a 450° F (230º C). Para cocinar al vapor en el horno asador, se necesitará un colador métalico. Coloque la rejilla en la asadera de inserción. Coloque la asadera de inserción en el horno asador. Vierta 1 cuarto de galón (1 L) de agua hirviendo en la asadera de inserción. Coloque la comida que desee cocinar al vapor en el colador y coloque el colador en la asadera de inserción. Cubra y cocine al vapor según los tiempos que se indican a continuación o hasta que se haya obtenido la cocción deseada.

Productos que se desea cocinar al vapor	**Cantidad de tiempo**
2 cabezas de coliflor, cortadas	10 minutos
2 ramilletes de brócoli, cortados	10 minutos
2 libras (907 g) de camarones	10 minutos

Para calentar panecillos, etc.

Precaliente el horno asador a 250° F (120º C). Necesitará dos envases refractarios pequeños para el agua. Latas de comida vaciadas y lavadas son una perfecta solución. Llene dos tercios de las latas con agua caliente y colóquelas en esquinas opuestas de la asadera de inserción. Coloque los panecillos o panqueques apilados en la asadera de inserción. No deje que toquen los costados de la asadera. Cubra y manténgalos calientes hasta por una hora.

Para cocinar en cantidades

La asadera de inserción se puede usar como utensilio grande de cocción cuando se cocinen o se calienten cantidades grandes. Se puede usar para hervir salsas, sopas o guisados a fuego lento, o simplemente para calentar o entibiar cantidades grandes. Cuando cocine o caliente sopas o guisados en el horno asador, revuelva ocasionalmente para que se calienten en forma más uniforme y más rápida. Por ejemplo, gradúe la temperatura a 400º F (200º C) y el horno asador calentará sopa de carne con vegetales desde la temperatura de refrigeración a la temperatura para servirla en unas dos horas. Para cocinar sopas, guisados o salsas, gradúe la temperatura a 225º F (110º C) y deje calentar a fuego lento entre 4 y 8 horas, según la receta.

Limpieza

Cómo limpiar su horno asador

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido. El no seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o descarga eléctrica.

1. Coloque el control de temperatura en la posición apagada. Desenchufe el horno asador del tomacorriente y deje que se enfríe.

2. Limpie la tapa, la rejilla y la asadera de inserción en agua caliente y jabonosa. Para eliminar la comida quemada que se haya pegado, deje en remojo, y luego frote con una esponjilla de nilón. Enjuague en agua caliente y luego seque.

3. Limpie el interior de la base del asador con un paño húmedo.

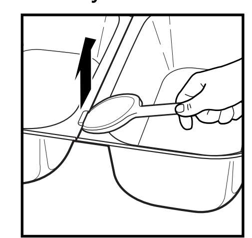
4. Limpie el exterior del horno asador con un paño húmedo y jabonoso y luego deje que se seque.

NOTA: Podría ocurrir decoloración de la tapa si se lava en el lavavajillas.

Cómo limpiar las cacerolas para buffet
(en modelos selectos)

1. Deje que las cacerolas para buffet del horno asador se enfríen por completo antes de limpiar.

2. Para ayudar a retirar las cacerolas para buffet del interior, inserte el borde de una cuchara de madera por debajo del borde levantado de cualquier extremo de la cacerola.



3. Lave las cacerolas para buffet en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque por completo. Las cacerolas para buffet también se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: Se pueden usar limpiadores no abrasivos y almohadillas plásticas de nailon si es necesario.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:	

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.
Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes
No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE
OCCIDENTE, S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289
Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

840158201 Sv02.qxd:840148300 Sv01.qxd 6/23/09 2:36 PM Page 31

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
32180	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32180C	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32180DI	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32182	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32182DI	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32184	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32184C	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32187C	RO07	120V~ 60Hz 1450W
32229	RO09	120V~ 60Hz 1450W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo “MX”.

840158201 6/09